

# VILLAGE

MENÙ GOURMET

## STARTERS

Seared Weever with Escarole and Taggiasca Olives

Octopus on Creamed Potatoes, Green Beans and Pesto

Village Raw Seafood Platter

As per catch of the day

Raw Scampi

Burrata, Pan Brioche, Cantabrian anchovy

Candied dates and basil olive oil

Honey glazed Duck Breast with Kumquats and Pears

Beef Tartare with Mustard, Fruit and Parmesan Cheese

Informiamo la gentile clientela ai sensi del reg. CE 1169/11 che in questo locale vengono utilizzati alimenti considerati allergeni. Se ha allergie o intolleranze può richiedere il registro degli allergeni al personale.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

I piatti contrassegnati da (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

I piatti contrassegnati da (\*\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta in loco

## FIRST COURSE

Raviolo filled with sea bass and aubergines sautéed with fresh tomatoes and basil

Fresh Tagliatelle with Prawns, Sage and Lemon

Spaghetti "Pastificio Vicidomini" with Anchovies and Bread Crumbs  
"Colatura di Cetara"

Broccoli Cream with Mussels and red Mullet

Calamarata "Pastificio Vicidomini" with Duck Ragout

Informiamo la gentile clientela ai sensi del reg. CE 1169/11 che in questo locale vengono utilizzati alimenti considerati allergeni. Se ha allergie o intolleranze può richiedere il registro degli allergeni al personale.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

I piatti contrassegnati da (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

I piatti contrassegnati da (\*\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta in loco

## MAIN COURSE

Slow-cooked rabbit alla Cacciatora with Polenta

Seared tuna on creamed lettuce, fermented radish and sweet and sour vegetables

Turbot with Sautéed Agretti and Mugnaia Sauce

Beef Fillet with Potatoes, Spinach, Beetroot Pesto and Port Sauce

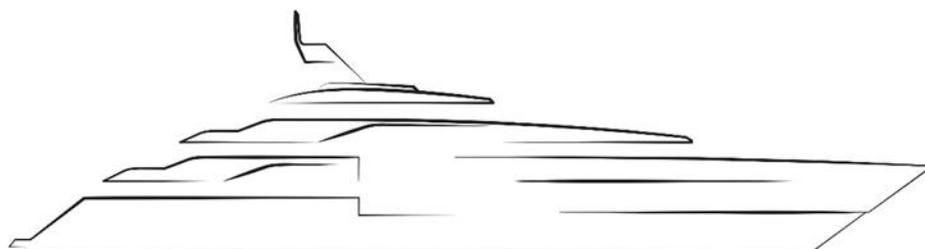
Zucchini Flan on Carrot and Ginger Cream

Informiamo la gentile clientela ai sensi del reg. CE 1169/11 che in questo locale vengono utilizzati alimenti considerati allergeni. Se ha allergie o intolleranze può richiedere il registro degli allergeni al personale.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

I piatti contrassegnati da (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

I piatti contrassegnati da (\*\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta in loco



*Maitre | Salvatore  
Nocera*

*Chef | Alessandro  
Lucchinelli*

Informiamo la gentile clientela ai sensi del reg. CE 1169/11 che in questo locale vengono utilizzati alimenti considerati allergeni. Se ha allergie o intolleranze può richiedere il registro degli allergeni al personale.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

I piatti contrassegnati da (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

I piatti contrassegnati da (\*\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta in loco